

GAMI

CHOCOLATE
equipment

MACCHINE TEMPERATRICI | TEMPERING MACHINES | MACHINES DE TREMPÉ | MAQUINAS TEMPLADORAS



Diva8



Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI.

La vasca, che ha una capacità di 8 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile

Temperatrice



Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal. The bowl has a capacity of 8 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système à bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 8 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffée

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 8 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/Dimensions
8 Kg	50 kg/h	230/400V - 50 Hz	1,9 Kw	410x630x1510h mm

Diva12



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI.

La vasca, che ha una capacità di 12 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

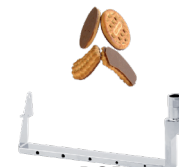
Temperatrice



NRD



DR



DSR



Dosing device DOS-ST

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal. The bowl has a capacity of 12 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système à bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 12 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffée.

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 12 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate líquido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro.

Cap. vasca/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
12 Kg	60 kg/h	230/400V - 50 Hz	1,9 Kw	440x690x1570hmm

Diva25



Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI.

La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

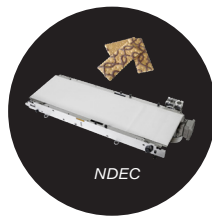
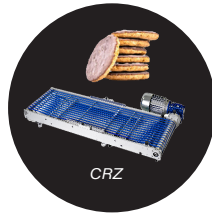
La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile



Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another. Tempering machine studied for working with 2-ingredient chocolate.

Machine tempérée automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro. Templadora apta a la elaboración del chocolate a dos ingredientes.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
25 Kg	90 kg/h	230/400V - 50 Hz	3,2 Kw	570x740x1560hmm



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile

Div25 2-i

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI. La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

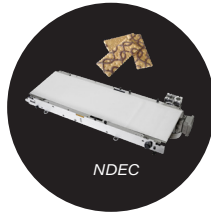
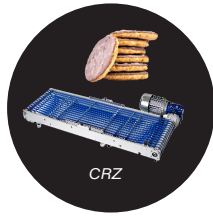
La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione. Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore. Il dosatore viene regolato a tempo. La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

MACCHINA STUDIATA PER LAVORARE CON
CIOCCOLATO 2 INGREDIENTI.



Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another. Tempering machine studied for working with 2-ingredient chocolate.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro. Templadora apta a la elaboración del chocolate a dos ingredientes.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
25 Kg	90 kg/h	230/400V - 50 Hz	3,5 Kw	570x740x1560hmm



T500

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI.

La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 45 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

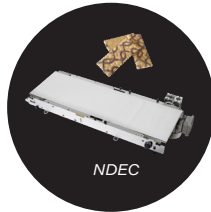
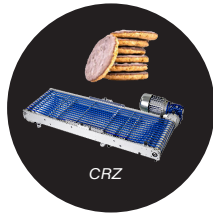
Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo. La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile



Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. Moreover the chocolate flow is adjustable. The bowl has a capacity of 45 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 45 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con pedal de detención del flujo. El tanque de capacidad de 45 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
45 Kg	170 kg/h	230/400V - 50 Hz	4,3 Kw	680x900x1690hmm

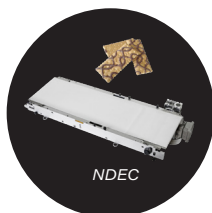
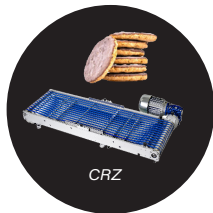


T520

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante. Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante. Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI. La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica. La vasca, che ha una capacità di 60 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo. La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione. Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive. Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina. La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore. Il dosatore viene regolato a tempo. La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile



Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 60 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 60 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre.

Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con pedal de detención del flujo. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro. Chasis construido en acero AISI 304.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
60 Kg	200 kg/h	230/400V - 50 Hz	4,3 Kw	620x940x1690hmm

T550



Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da una scheda dedicata GAMI. La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica. La vasca, che ha una capacità di 55 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo. La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

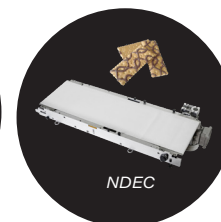
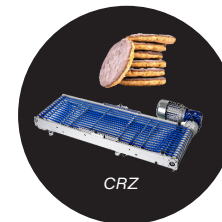
Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive. Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendocosi un sistema di ricopertura completo di diffusore totale, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello per ricopertura ha una larghezza di lavoro di 400 mm.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore. Il dosatore viene regolato a tempo.

Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile

Temperatrice



Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The bowl has a capacity of 55 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine to obtain a complete enrobing system with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 400 mm and it is composed of two parts. The first part is the loading one and the second part carries the products into the enrobing chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The machine is also equipped with flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. Moreover it is possible to have, upon request, a heated vibrating table. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. La cuve, d'une capacité de 55 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 400 mm. Cette machine, déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, peut également recevoir sur demande une table vibrante chauffante.

Templadora automática de ciclo continuo, desde la fusión con sistema de baño maría, hasta el templado con refrigeración mediante compresor frigorífico. Todos los controles de temperaturas son realizados a través de sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. El tanque, que tiene una capacidad de 55 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplante, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene un ancho de trabajo de 400 mm. La rosca de Arquímedes permite una rápida y cuidadosa limpieza por un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate hasta un otro. Para la máquina, ya acompañada de pedal de detención del flujo y dosificación programable, es disponible, previa solicitud, una mesa vibrante calentada, útil en la preparación de la pralinería, huevos pascuales y sujetos huecos.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
55 kg	240 kg/h	230/400V - 50 Hz	4,3 Kw	1020x990x1610hmm



Extractable stainless steel auger
Coclea INOX estraibile



T600P

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante. Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Il controllo avviene tramite sonde ad alta precisione e controllate da software PLC che gestisce il variare della potenza nei momenti richiesti, questo permette di raggiungere la tempera in un tempo inferiore e rende possibile la variazione della quantità di cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

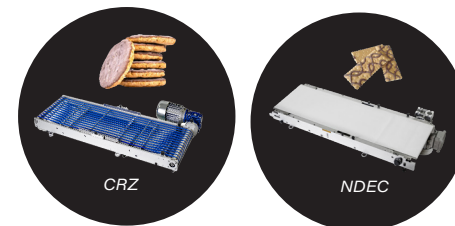
Il programma permette di automatizzare varie funzioni, ciclo di lavoro manuale, eventuale ciclo notturno di mantenimento cioccolato e soprattutto inserimento di ricette per le lavorazioni anche di particolari prodotti.

La vasca, che ha una capacità di 80 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione. Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive. Un sistema semplice e veloce permette l'estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendoci un sistema di ricopertura completo di diffusore totale, soffiante, battirette e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello per ricopertura ha una larghezza di lavoro di 600 mm.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.



Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. The temperature control is carried out by high precision probes and controlled by PLC software that manages the variation of power at the required moments. This allows the temperature to be reached in a shorter time and makes it possible to change the quantity of chocolate output by keeping it at a constant temperature. The program allows to automate various functions, manual work cycle, possible night cycle of chocolate maintenance and most importantly to save recipes for the processing of particular products. The bowl has a capacity of 80 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine by obtaining an enrobing system complete also with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 600 mm and it is composed of two parts. The first part is the loading one and the second part carries the products into the enrobing chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The machine is also equipped with flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Le contrôle de la température est effectué par des sondes de haute précision et contrôlé par un logiciel PLC qui gère la variation de puissance aux moments requis. Ceci permet d'atteindre la température en un temps plus court et de modifier la quantité de chocolat produite en la maintenant à une température constante. Le programme permet d'automatiser diverses fonctions, cycle de travail manuel, possible cycle de nuit de l'entretien du chocolat et surtout pour enregistrer des recettes pour la transformation de produits particuliers. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. La cuve, d'une capacité de 80 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égoûttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm. La machine est déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable.

Templadora automática de ciclo continuo, desde la fusión con sistema de baño maría, hasta el templado con refrigeración mediante compresor frigorífico. El tanque, que tiene una capacidad de 80 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El control de la temperatura se realiza mediante sondas de alta precisión y controlado por un software PLC que gestiona la variación de potencia en los momentos requeridos. Esto permite alcanzar la temperatura en un tiempo más corto y hace posible cambiar la cantidad de chocolate producido manteniéndolo a una temperatura constante. El programa permite automatizar varias funciones, ciclo de trabajo manual, posible ciclo nocturno de mantenimiento de chocolate y lo más importante para guardar recetas para el procesamiento de productos particulares. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplante, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene un ancho de trabajo de 600 mm. La rosca de Arquímedes permite una rápida y cuidadosa limpieza por un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate hasta un otro.

Capacità/ Bowl capacity	Kg/h	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
80 kg	320 kg/h	230/400V - 50 Hz	6,4 Kw	1460x1270x1760hmm

ENROBING ACCESSORIES
ACCESSORI PER LA RICOPERTURA
ACCESSOIRES DE ENROBAGE
ACCESORIOS PARA RECUBRIR



TOTAL / TOP - TOTALE / SOPRA - TOTAL/ARRIBA - TOTAL /DESSUS

DR12A
DR400A
DR400A-30
DR550
DR600
DR800



PARTIAL - PARZIALE - PARCIAL - PARTIEL

DR400REG
DR400-30REG
DR550REG
DR600REG
DR800REG



BOTTOM - SOTTO - BAJO - SOUS

DSR12
DSR400
DSR400-30
DSR550
DSR600
DSR800



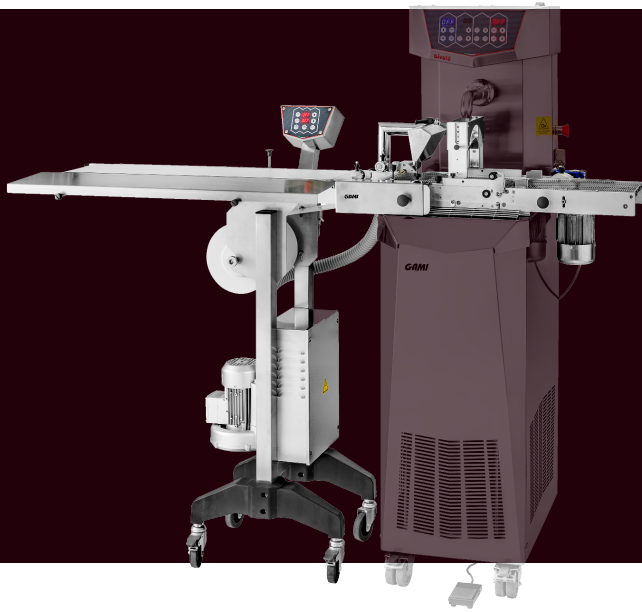
DECORATION - DECORAZIONE - DECORACIÓN - DÉCORATION

DEC250
DEC250-30
DEC400
DEC600
DEC800



DEC250DF
DEC250DF-30
DEC400DF
DEC600DF
DEC800DF

NRD12



*Compatible with:
Diva 12*

Il carrello di ricopertura NRD12 è adatto per ricoprire prodotti di pralineria e pasticceria, dai biscotti fino alle torte. La rete di carico può essere fermata durante il posizionamento del prodotto da ricoprire, per riprendere poi il movimento alla semplice pressione di un pomello. Grazie a questo speciale sistema, l'intero procedimento può essere svolto da un solo operatore che potrà facilmente spostarsi dalla zona di carico e ricopertura al nastro di uscita del prodotto. Il carrello è provvisto di battirette e dispositivo tagliacode ed è smontabile; staccando la rete di ricopertura sulla quale non è montato alcun componente elettrico, infatti, è possibile eseguire un accurato lavaggio. E' poi possibile utilizzare lo stesso carrello come carrellino CR per tartufi staccando la parte tappeto. Larghezza di lavoro 200mm.

Le chariot d'enrobage NRD12 est parfait pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. La grille de chargement peut être arrêtée pendant le positionnement du produit à enrober, puis reprendre le mouvement à la simple pression du bouton. Grâce à ce système spécial, toute la procédure peut se dérouler avec une seule personne qui pourra facilement se déplacer de la zone de chargement et enrobage au tapis de sortie du produit. Le chariot est équipé d'un égouttoir vibrant, d'un dispositif briseur de filaments et de soufflerie et il est démontable ; en décrochant la bande-grille d'enrobage, où aucun composant électrique n'est monté, il est possible d'effectuer un lavage soigné. Largeur de travail 200 mm.

The NRD12 enrobing belt conveyor is suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. The loading wire-mesh can be stopped during positioning of the product to be enrobed; movement can be resumed by simply pressing a knob. Thanks to this special system, the entire procedure can be carried out by just one operator, who can easily move from the loading and enrobing area to the product exit conveyor.

The conveyor is provided with a wire-mesh belt beater, a tail cutting device and a blower and can be easily disassembled for a deep and fast cleaning as no electrical component is mounted. Moreover the enrobing wire-mesh can be also removed for using it with a rotating table for truffles production. The wire-mesh belt width is 200 mm.

El carro para recubrimiento NRD12, aplicado a una máquina templadora, es apto para recubrir productos de pralinería y pastelería, desde galletas a tortas. La red de carga puede ser detenida durante el posicionamiento del producto a recubrir. Todo el procedimiento puede hacerse por un solo operador que podrá moverse fácilmente desde la zona de carga y recubrimiento hasta la cinta de salida del producto. El carro tiene tope de red y dispositivo corta-colas y es desmontable. Desmontando la red de recubrimiento, sin componentes eléctrico, es posible una limpieza perfecta. Red de recubrimiento de 200 mm.

NR400S | NR400S-30



Compatible with:

Diva 25 | Diva25 2-i | T400 | T500 | T520 | R400 | R500

Il carrello per ricopertura NR400S, abbinato a macchine temperatrici o ricoprifici, è adatto per prodotti di pralineria e pasticceria, dai biscotti fino alle torte. La rete di carico può essere fermata durante il posizionamento del prodotto da ricoprire, per riprendere poi il movimento alla semplice pressione di un pomello. L'intero procedimento può essere svolto da un solo operatore che potrà facilmente spostarsi dalla zona di carico e ricopertura al nastro di uscita del prodotto. Ogni carrello è provvisto di battirette e dispositivo tagliacode. Tutti i modelli sono smontabili. Staccando la rete di ricopertura, sulla quale non è montato alcun componente elettrico, è possibile eseguire un accurato lavaggio. Il carrello, provvisto di soffiante, è disponibile con larghezze di lavoro di 250 mm o 300 mm. La velocità di avanzamento è regolabile.

ATTENZIONE!

Se questo carrello dev'essere usato su più macchine diverse, dev'essere predisposto. Prezzo da quotare.

The NR400S enrobing belt conveyor is suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. The loading wire-mesh can be stopped during positioning of the product to be enrobed; movement can be resumed by simply pressing a knob. Thanks to this special system, just one operator, who can easily move from the loading and enrobing area to the product exit conveyor, can carry out the entire procedure. Both models, NR400S is provided with a wire-mesh belt which can be 250mm or 300mm wide, beater and a tail cutting device and can be easily disassembled for a deep and fast cleaning as no electrical component is mounted.

ATTENTION!

If this conveyor needs to be used on different machines, it must be predisposed. Price to be quoted.



Le chariot d'enrobage NR400S est parfait pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. La grille de chargement peut être arrêtée pendant le positionnement du produit à enrober, puis reprendre le mouvement à la simple pression du bouton. Grâce à ce système spécial, toute la procédure peut se dérouler avec une seule personne qui pourra facilement se déplacer de la zone de chargement et enrobage au tapis de sortie du produit. Le modèle NR400S est équipé d'un égouttoir vibrant et d'un dispositif briseur de filaments ; en décrochant la bande-grille d'enrobage, où aucun composant électrique n'est monté, il est possible d'effectuer un lavage soigné. Le chariot peut mesurer 250 mm ou 300 mm de large.

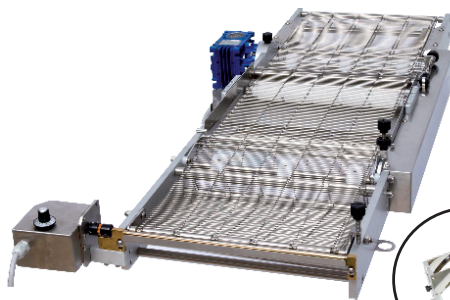
ATTENTION!
Si ce tapis doit être utilisé sur différentes machines, il doit être predisposé. Prix sur demande.

El NR400S es el carro para recubrimiento que permite a un operador, junto con el dispensador correcto, de recubrir los productos de chocolate. El primer paso, en la red, permite una cobertura completa, inferior o paritial del producto. La red, que se ensucia de chocolate, junto con un pequeño tanque bajo el transportador, hacen que el producto se sumerja en chocolate. La segunda parte, completa con papel, permite al operador trasladar el producto a una nevera. La red puede ser 250mm o 300mm de ancho.

ATENCIÓN!

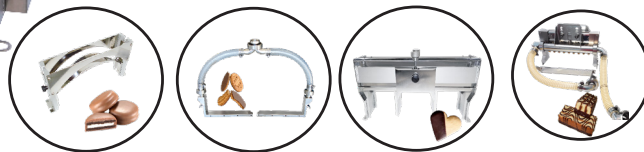
Si es necesario utilizar este carro en diferentes máquinas, debe estar predisuesto. Precio que debe cotizarse.

CONVEYORS WITHOUT EXIT
CARRELLI SENZA USCITA
CHARIOTS SANS SORTIE
CARROS SIN SALIDA



CR24T (width 250mm) With
CR24T-30 (width 300mm) Tail cutter

CR24 (width 250mm) Without
CR24-30 (width 300mm) Tail cutter



CR250Z (width 250mm)
CR300Z (width 300 mm)
CR400Z (width 400 mm)
CR600Z (width 600 mm)
CR800Z (width 800 mm)



NDEC250 (width 250mm)
NDEC300 (width 300mm)
NDEC400 (width 400mm)
NDEC600 (width 600mm)
NDEC800 (width 800mm)



Il carrello CR, insieme all'adeguato diffusore, permette una totale, parziale o solo sotto copertura del prodotto. La rete sporcandosi di cioccolato, insieme ad una vaschetta collocata sotto al flusso di cioccolato, permettono al prodotto di immergersi nel cioccolato. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900 mm, incluso dispositivo battirete.

The CR conveyor, together with the correct dispenser, allows a full, bottom or partial coverage of the product. The mesh, which gets dirty of chocolate, together with a small tank under the conveyor, make the product dip in chocolate. The product must then move into a cooling tunnel. Total length 900 mm, wire mesh beater included.

Le chariot CR, avec le diffuseur approprié, permet une totale, partielle ou seulement sous couverture du produit. Le filet recouvert de chocolat, ainsi qu'une cuvette placée sous le flux de chocolat, permettent au produit de se plonger dans le chocolat. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900 mm, y compris dispositif de mise en réseau.

El carro CR, junto con el difusor adecuado, permite una total, parcial o sólo bajo cobertura del producto. La red manchada de chocolate, junto con una bañera colocada debajo del flujo de chocolate, permiten que el producto se sumerja en el chocolate. El producto necesita luego entrar en el túnel de refrigeración. Longitud total 900 mm, incluido el chasis.

Il carrello CRZ, abbinato al diffusore adeguato, permette una copertura solo sopra del prodotto. Questo tipo di rete a cinghio non si sporca di cioccolato e permette di mantenere pulito il fondo del prodotto. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900 mm, Interasse 25mm.

The CRZ conveyor, together with the correct dispenser, allows a top coverage of the product. This type of net will not get dirty of chocolate so the bottom of the products stays clean. The product must then move into a cooling tunnel. Total length of 900 mm, the pitch between the cords is 25mm.

Le chariot CRZ, couplé au diffuseur approprié, permet une couverture seulement au-dessus du produit. Ce type de filet à courroies ne se salit pas au chocolat et permet de garder propre le fond du produit. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900 mm, entraxe 25mm.

El carro CRZ, junto con el difusor adecuado, permite una cobertura sólo sobre el producto. Este tipo de red de orugas no se ensucia de chocolate y permite mantener limpio el fondo del producto. El producto necesita luego entrar en el túnel de refrigeración. Longitud total 900 mm, distancia entre ejes 25mm.

Il carrello NDEC, abbinato al diffusore adeguato, permette una decorazione sopra il prodotto. Questo carrello è dotato di un raschiatore che mantiene il tappeto sempre pulito. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900mm.

The NDEC conveyor, together with the correct dispenser, allows the decoration on top of the product. This conveyor has a special heated scraper which helps to keep the belt clean at all times. The product must then move into a cooling tunnel. Total length 900mm.

Le chariot NDEC, combiné au diffuseur approprié, permet une décoration sur le produit. Ce chariot est équipé d'un racleur qui maintient le tapis toujours propre. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900mm.

El carro NDEC, combinado con el difusor adecuado, permite una decoración sobre el producto. Este carro está equipado con un rascador que mantiene el carro siempre limpio. El producto necesita luego entrar en el túnel de refrigeración. Longitud total 900mm.

MOLDING ACCESSORIES
ACCESSORI PER IL MODELLAGGIO
ACCESSOIRES DE MOULAGE
ACCESORIOS PARA MOLDEADOS

MANUAL | MANUALE | MANUAL | MANUÀL



- DOS-ST / T240
- DOS-ST / T250
- DOS-ST / DIVA8
- DOS-ST / DIVA12
- DOS-ST / DIVA25
- DOS-ST / DIVA25 2-i
- DOS-ST / T400
- DOS-ST / T500
- DOS-ST / T520
- DOS-ST / T550

AUTOMATIC | AUTOMATICO | AUTOMATIQUE | AUTOMÀTICO



CDS275 Molding system

Compatible with:
Diva25 / Diva25 2-i / T500 / T520



Il dosatore per stampi viene utilizzato per dosare praline o barrette nello stampo. Una piastra di dosaggio è inclusa, fatta secondo le dimensioni dello stampo.

The Dosing device is suitable for making chocolate bars or pralines. One dosing plate is included, made based on the dimensions of the mould.

Le doseur de moules est utilisé pour doser des pralines ou des barres dans le moule. Une plaque de dosage est incluse, faite en fonction de la taille du moule.

El dosificador de moldes se utiliza para dosificar praline o barritas en el molde. Se incluye una placa de dosificación, hecha según el tamaño del molde.

CARICATORE STAMPI

Il caricatore di stampi ha la funzione di trasferire gli stampi nell'apposito carrello di dosaggio della temperatrice. La velocità è variabile a seconda del ciclo di produzione desiderato. Il trasferimento è reso possibile tramite motore controllato da plc.

RISCALDATORE DI STAMPI

Il caricatore è fornito con un sistema di riscaldamento per stampi che presenta le seguenti caratteristiche:

“ Gruppo elettrico riscaldato con lampade a infrarossi, necessario per eliminare eventuali residui dalla superficie degli stampi all'uscita del tunnel

“ Termostato digitale per la regolazione della temperatura (visualizzazione e impostazione)

UNITA' DI DOSAGGIO STAMPI

L'unità di dosaggio ha la funzione di dosare la quantità di cioccolato desiderata all'interno delle cavità degli stampi. Il cioccolato alimenta tale unità attraverso una valvola a tre vie installata all'uscita della temperatrice.

DISPOSITIVO VIBRANTE PER STAMPI

Il dispositivo vibrante per stampi ha la funzione di vibrare gli stampi al fine di distribuire il cioccolato all'interno delle cavità e di eliminare eventuali bolle d'aria createsi durante la fase di dosaggio. E' possibile regolare l'intensità della vibrazione.

La produttività del sistema dipende molto dalla velocità del tunnel di raffreddamento.

Possiamo dire che il nostro Sistema di modellaggio CDS può dosare 10 stampi al minuto.

Studiato e progettato per stampi di larghezza 275mm.

MOLDS LOADER

The loader has the function of shifting the moulds to the tempering machine dosage conveyor. The speed is adjustable according to the expected production cycle. The transfer is carried out by the use of an electric motor controlled by plc.

MOLDS HEATING SYSTEM

The loader is provided with a heating system for the moulds having the following characteristics:

ELECTRIC HEATING GROUP WITH INFRARED LAMPS, necessary to eliminate the layer of dump on the mould surface at the cooling tunnel outlet.

DIGITAL THERMOSTAT for temperature management (display and setting).

MOLDS DOSING UNIT

The dispenser has the function of measuring the amount of desired chocolate inside the mould hollows.

The chocolate feeds the dosing unit from a 3-way valve mounted at the tempering outlet.

MOLDS VIBRATING UNIT

The vibrator has the function of vibrating the moulds to distribute the chocolate inside the hollows and eliminate any bubbles of air created during the dosing process.

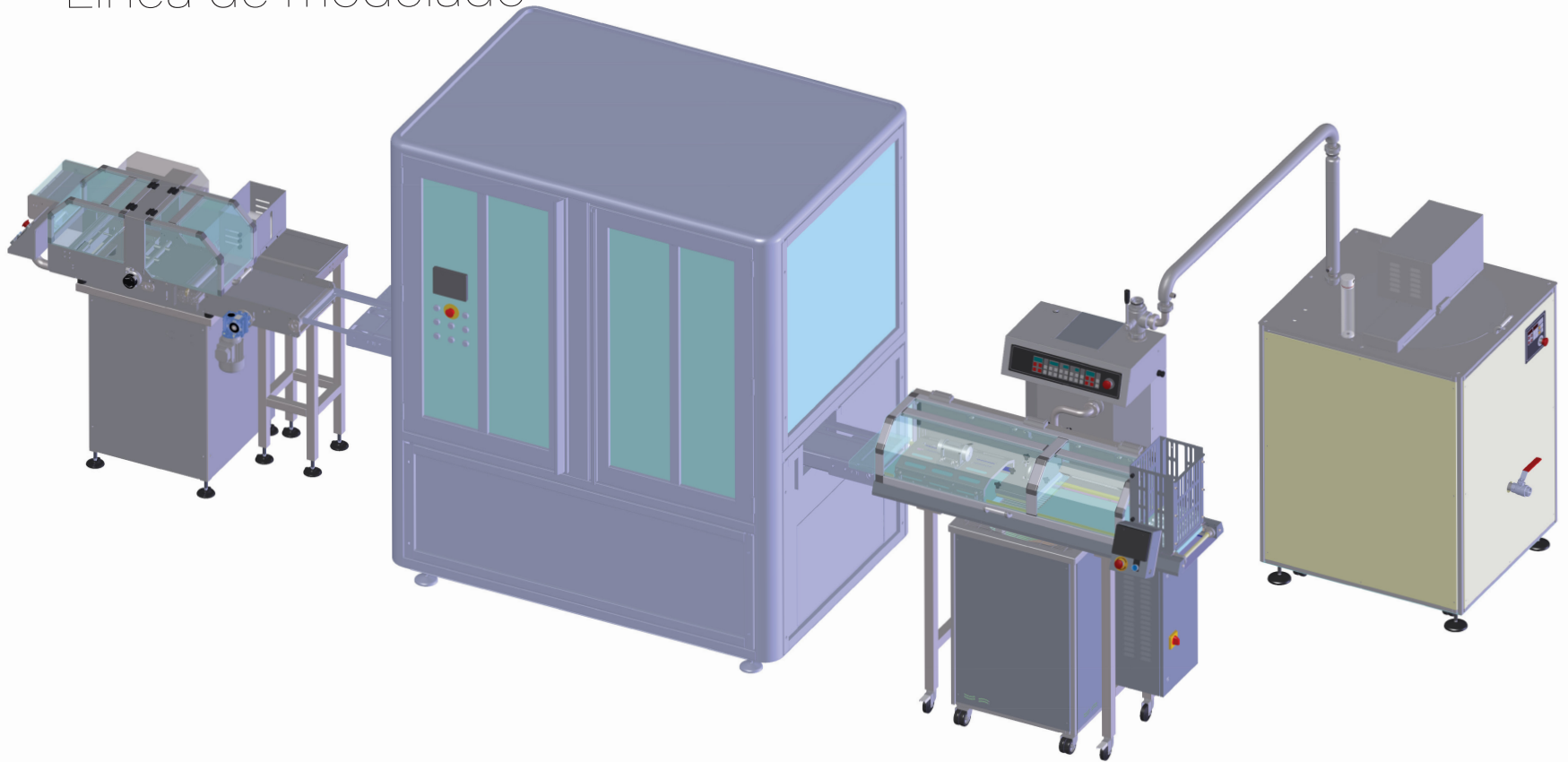
The intensity of vibration can be adjusted.

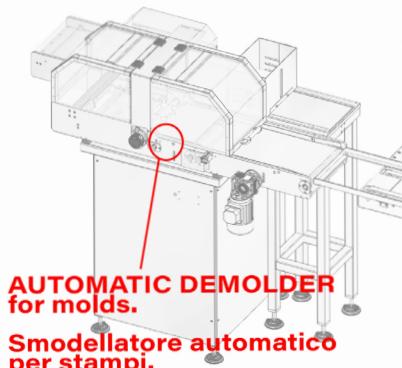
The productivity of the system depends very much on the speed of the cooling tunnel.

We can say that our system can dose 10 molds per minute.

Studied and designed for 275mm wide molds.

Linea di modellaggio
Molding line
Ligne de modélisation
Línea de modelado





AUTOMATIC DEMOLDER
for molds.

Smodellatore automatico
per stampi.

Demouleur Automatique
pour moules.

Desmoldador automatico
para moldes.



VERTICAL TUNNEL for molds.

Tunnel verticale per stampi.

Tunnel de refroidissement
vertical pour moules.

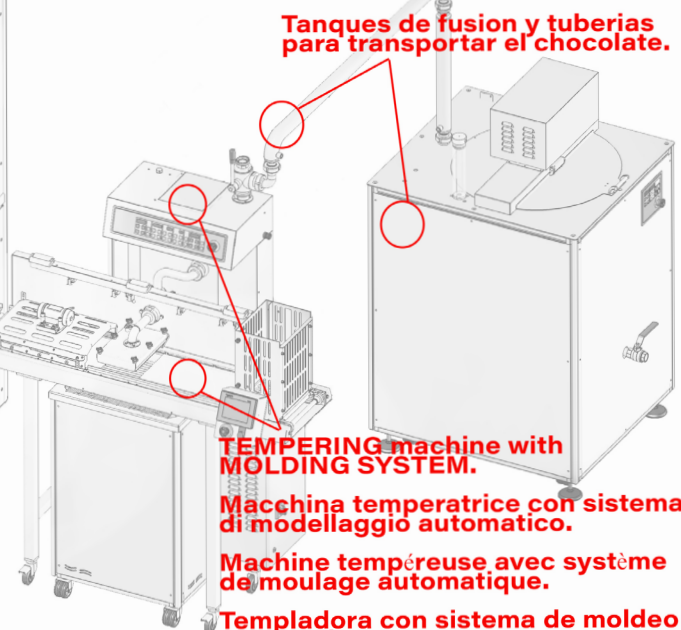
Tunel vertical para moldes.

MELTING TANK and TUBES to
transport chocolate.

Tank di scioglimento e tubi di
trasporto cioccolato.

Fondoir et système de
tuyauterie pour le transport
du chocolat.

Tanques de fusion y tuberías
para transportar el chocolate.



TEMPERING machine with
MOLDING SYSTEM.

Macchina temperatrice con sistema
di modellaggio automatico.

Machine tempéruse avec système
de moulage automatique.

Templadora con sistema de molde
automatico.

GAMI

*Via Lago di Bolsena, 28
36015 SCHIO (VI) ITALY
tel. +39 0445 576205
gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com*